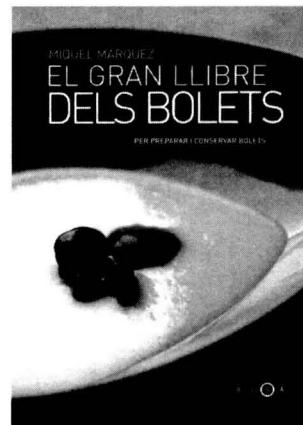


# Miquel Màrquez

“ens hem de distingir per la qualitat dels nostres productes”

Miquel Màrquez, el xef del restaurant Sala de Berga, és prou conegut de tothom, per la qual cosa no caldrà fer les presentacions. Amb ell, amb més de quaranta anys d'ofici de cuiner, parlarem de com veu, amb la perspectiva del temps, l'evolució dels productes alimentaris del Berguedà.



## **Quin ha estat el canvi sofert, des dels anys seixanta fins ara?**

El canvi és interessant. Com tots sabem, el Berguedà sempre ha estat ric en productes, als quals no es donava la importància que realment tenen en aquests moments; això deixant de banda que si aleshores no anaves directament al pagès o a l'elaborador difícilment podies tenir bona carn, bons pollastres, conills o altres matèries. Ara pots trobar qualsevol tipus de producte de la comarca en les botigues especialitzades. A més a més, amb el pas del temps, el tractament i la innovació en els productes han anat guanyant terreny. La demanda, cada vegada més important, ha fet que l'oferta sigui també més rica i variada. A tall d'exemple, podem anomenar els formatges, els pèsols negres, el blat de moro escairat, l'aviram, la carn, els embotits, etc.

## **Aquesta millora en l'oferta i en els mateixos productes deu haver incidit directament en la cuina...?**

Les possibilitats que donen aquests productes permeten anar construint un receptari més ampli i més ric, amb una cuina més moderna i més agosarada. Allò que hem d'intentar, a banda dels bolets, és que els restauradors creguin en els productes del Berguedà, ja que en parlem molt, però moltes vegades la majoria demostra que hi creu poc. Encara no tenim del tot assumit que amb els nostres productes podem fer una cuina més moderna, més interessant, perquè la gent també vingui al Berguedà cridada per la nostra cuina, per la seva riquesa gustativa. Aquests vuit o nou productes que tenim els hem de cuidar, perquè són joies gastronòmiques molt interessants per portar a taula.

## **De tota manera, encara hi ha molts restaurants del Berguedà on no pots trobar l'oferta completa dels nostres productes...**

Realment això és un problema. Precisament una de les meves lluites durant aquests anys, en la qual moltes vegades m'he trobat molt sol, ha estat la divulgació i promoció dels productes del Berguedà. Per solucionar aquest problema, cal creure en les nostres possibilitats. Viatjant a altres contrades, els productes del Berguedà que hi són presentats, desvetllen l'interès de la gent. No pot ser que fem venir ganes de tastar els nostres productes i que els visitants no els trobin prou ben representats als nostres restaurants. N'hi hauria d'haver a tot arreu. Hauríem de poder vendre la comarca des del plat. No cal fer campanyes ni de productes ni de cuina del Berguedà si no creiem en el que tenim i no ho oferim a les nostres cartes.

## **Costa de promoure amb fets... Com es pot resoldre aquest problema?**

Sí. L'única cosa que ha tingut un èxit global ha estat la cuina del bolet. Ha sobresortit arreu de Catalunya i fora de les nostres fronteres. Però allò que no han entès mai molts companys de la professió és que al costat dels bolets hi ha molts altres productes de qualitat. Quan es fa una campanya, no ha de ser flor d'un dia. Hi hauria d'haver un seguiment, una certa projecció fora de la nostra comarca... Hauríem de tenir clar que la cuina de casa nostra ha de poder oferir sempre els nostres productes, perquè el seu ús en la nostra cuina és allò que ens diferencia d'altres indrets. I si després cada cuiner hi posa el seu toc personal, molt millor, però sense oblidar la potenciació del que ens distingeix.

Torno a repetir que hi hem de creure més, però no parlant-ne, sinó posant-ho al plat i fent-ho conèixer.

### **Són coneguts els nostres productes més enllà del Berguedà?**

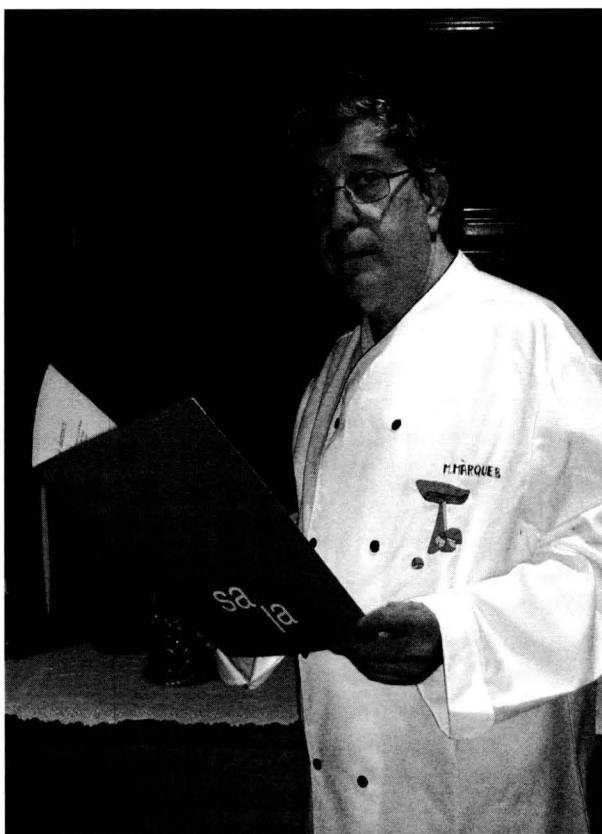
Els productes del Berguedà són a l'abast de la cuina en general, no solament de la de la nostra comarca, sinó d'arreu del país, ja que es poden trobar en diversos mercats i punts de venda de Catalunya. Amb tot, a vegades, costen de trobar, perquè no n'hi ha la quantitat suficient que en certs moments caldria, ja que en no haver-hi una demanda important, sòlida i continuada, els productors no poden produir gaire més del que venen, ja que tot és molt artesà. També, si la demanda augmentés els productors trobarien més motivació per continuar millorant, innovant i diversificant el seus productes.

### **Mirant enrere, s'han perdut productes i, amb ells, maneres de cuinar?**

Antigament la comarca del Berguedà, per exemple, també era molt rica en peres i, per tant, la gallina vella o bé el pollastre, amb unes bones peres del Vall de Baix (a Berga), era un plat extraordinari. També podem recordar la cuina de la gent que anava a la fàbrica, amb l'ús dels productes confitats, que s'ha perdut. La cuina del confit és molt important i per això jo l'he cuidat molt: unes perdius confitades, pollastre confitat, acompanyat tot plegat d'uns bolets confitats.

### **Quan la temporada de bolets al Berguedà és dolenta, què s'ha de fer? Cal dir la veritat, per mantenir el prestigi dels bolets de la comarca?**

D'entrada cal dir que no tots els bolets del Berguedà són els millors del món. Per això, quan aquí la temporada no és bona, no costa res de dir que els bolets que es menjaran en un àpat són d'Astúries, de Navarra o de Galícia... Hem d'estar oberts als productes d'altres zones: quan jo surto de casa per anar a explicar i divulgar els bolets d'aquí, m'agrada molt portar producte berguedà, però també deixar que em sorprenguin amb els bolets dels llocs on vaig convidat a promocionar la nostra cuina. No hem de tenir por de treballar i oferir, quan convé, o quan ens sembli convenient, bolets que no són d'aquí, però amb el que hem de ser rigorosos és en saber la seva procedència i en quines condicions ens han arribat del bosc.



### **Per tancar aquesta xerrada i a mode de resum, què diries Miquel?**

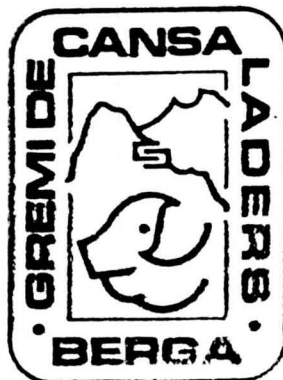
Que s'havia d'haver cregut, com he cregut jo durant tots aquests anys, en els productes del Berguedà, i si tothom hi hagués posat la mateixa il·lusió i la mateixa força que jo, tot el que ara hem d'intentar, totes les mogudes que hem de fer per ser presents arreu, ara ja ho tindríem avançat. El que hem de fer és cuidar els pagesos i els artesans dels nostres productes. Al Berguedà els pagesos s'han de poder guanyar la vida fent pèsols negres o patates, engreixant porcs com més naturals millor..., etc. Cal fer un producte selectiu, però hi hem de creure tots: restauradors, productors artesans, mitjans de comunicació... Pel que fa a la cuina, vull dir que no es pot basar ni en el teatre ni en la calca i en el frau; no es pot vendre molta literatura, però que al darrere no hi hagi res. Ens cal la cuina del seny. I per aconseguir-la el que hem de cuidar abans de tot són les matèries primeres, i si són les de casa, millor.

Jordi Puntas

**Carns fresques  
de primera qualitat**

**Embotits artesans**

**FETS A CASA**



#### **ESTABLIMENTS AGREMIATS:**

**Arnau**, Plaça Sant Pere 8, Tel. 93 821 10 87  
**Casas**, Carrer del Balç 3, TEL. 93 821 39 58  
**Colell**, Roser 48, Tel. 93 821 03 82  
**Guitart**, Cuitat 32, Tel. 93 821 02 18  
**Loren**, Roser 42, Tel. 93 821 33 69  
**Marmi**, Pl. Viladomat 20, Tel 93 821 07 94  
**Portell**, Lluís Millet 16, Tel. 93 821 28 03  
**Rosell**, Ciutat 22, Tel. 93 821 39 58